

## 食の安全サポーター情報配信（平成29年12月25日）

食の安全・安心の推進に御協力いただき、厚くお礼申し上げます。  
今回は、「食中毒(ノロウイルス)注意報の発令」についての情報を配信します。

# ノロウイルス注意報発令中！

県内の医療機関で感染性胃腸炎の患者が増加し、食中毒注意報の発令条件を満たしたため、岡山県では、**12月14日**に、県内全域に食中毒注意報を発令しました。

今年度は昨年より遅い発令となりましたが、例年12月中旬以降がノロウイルス食中毒のピークとなります。

ノロウイルス食中毒予防のポイントを再度確認して、食中毒を防ぎましょう！

### ◎ノロウイルスの特徴

非常に小さいため、洗い落とすことが難しい。  
感染力が非常に強く、10個程度のウイルスでも感染することがある。  
酸、アルコール、低温、凍結、乾燥に強い。

### ◎症状

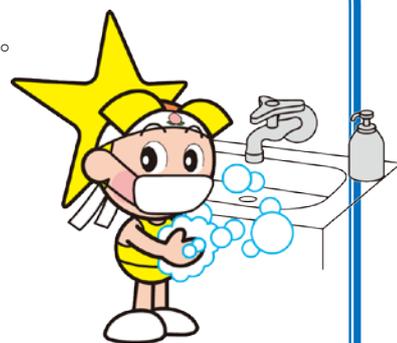
潜伏期間は24～48時間  
下痢、嘔吐、発熱、吐き気、腹痛など  
感染しても症状が出ない人もいる。

### ◎予防のポイント

調理前、食事前など、しっかり手を洗う。（ハンドソープを使用して丁寧に！）  
中心温度85～90℃以上で、90秒以上、しっかり加熱する。  
体調が悪い人は調理作業を行わない。

### ◎その他

感染者の嘔吐物や便には多量のノロウイルスが含まれているため、嘔吐物を処理するときはマスクや手袋を着用して、感染を予防する。  
嘔吐物や便に含まれるノロウイルスは、乾燥すると空気中に浮遊するので、高濃度の次亜塩素酸ナトリウム溶液でしっかり消毒する。



岡山県マスコット

「ももっち」

（ノロウイルス食中毒について、もっと詳しく知りたい方はこちらから）

○岡山県のホームページ <http://www.pref.okayama.jp/page/404046.html>

○厚生労働省ホームページ（ノロウイルスに関するQ & A） [http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html](http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html)

サポーター情報のバックナンバーはこちらから

<http://www.pref.okayama.jp/hoken/seiei/foodsafety/>

トップページの「食の安全サポーター」からご覧ください。